

Manual de Usuario
FREIDORA

Lea detenidamente estas instrucciones de uso e instalación antes de encender u operar su producto y guárdelas como referencia para el futuro.





Certificado N° SC 062-1

ÍNDICE

GARANTÍA

- Este producto ha sido revisado y comprobado su buen funcionamiento en la fábrica, bajo condiciones normales de uso. Además cumple con todas las normas de seguridad vigentes en el país.
- Se garantiza el producto, por el término de doce (12) meses a partir de la fecha de compra, por cualquier desperfecto de fabricación o de material, siempre y cuando se destine para uso doméstico.
- En caso de requerir algún servicio durante el periodo de garantía de su producto, comuníquese desde Medellín al 255 2100 y el resto de Colombia al 01 8000 511 000, en Venezuela a la línea internacional gratuita 08001007272, en Ecuador a la línea nacional gratuita 1800042232 (18000 HACEB) y en Perú a la línea 080054620. En estas líneas se le darán indicaciones del procedimiento a seguir y los sitios de operación o talleres autorizados.
- Para la prestación del servicio en garantía es importante disponer de la factura de compra para la verificación de la fecha de adquisición, en caso de no contar con ella se verificara el serial que está dispuesto en la placa.
- La empresa no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad, que pudieran causar la mala instalación no realizada por el Servicio Técnico Haceb o sus centros autorizados, o el uso indebido del producto, incluyendo la falta de mantenimiento.
- Toda visita o intervención de nuestro servicio técnico, realizada en la vivienda del comprador y a solicitud de él, dentro del plazo de garantía que no fuera originada por falla o defecto del producto deberá ser cancelada de acuerdo a la tarifa vigente.
- Para hacer más fácil el trámite de la garantía, le recomendamos conservar el manual, el empaque y los accesorios originales del producto.
- Servicio Técnico Haceb o sus centros autorizados, antes de efectuar una reparación y/o sustitución de un producto, realizará un diagnóstico previo para determinar el estado real del artículo. La sustitución del producto solo se hará efectiva en el caso en que, a pesar de la intervención técnica autorizada el defecto sea de tal naturaleza que no sea factible su reparación a juicio de Industrias Haceb S.A.
- Si el Servicio Técnico Haceb certifica que efectivamente el producto debe ser sustituido por uno nuevo, la garantía del nuevo producto iniciara a partir del momento en que se reciba este y hasta el tiempo establecido en esta garantía.

La garantía no incluye

- Los daños ocasionados por transporte o siniestros.
- Las fallas o daños ocasionados por conexiones y voltajes inadecuados en la red eléctrica.
- Las fallas o daños ocasionados por mal uso, instalaciones inadecuadas o intervenciones no autorizadas. Dentro de estas se incluyen los daños ocasionados en el producto o a otros por no respetar las condiciones de seguridad establecidas en el manual de usuario.
- Golpes y/o rayas en la carcasa, en las partes metálicas o en accesorios empacados con el producto, a menos que se detecten en el momento de la compra.
- Las partes y accesorios que están sometidas a un constante uso o desgaste natural, como la canastilla o asa de sujeción, a menos que el defecto se detecte en el momento de la compra.

Declaración del tiempo de suministro de repuestos

- Suministro de repuestos e insumos para el adecuado funcionamiento del producto por 3 años.

Cancelación de la garantía

- Cuando el producto o piezas, tengan alteraciones o averías, debido a la manipulación por personal ajeno a Industrias Haceb S.A.
- Cuando la instalación del producto no cumpla con las normas mínimas de seguridad establecidas para las instalaciones eléctricas que apliquen al mismo.
- Cuando la operación y manejo del producto sea en condiciones no prescritas en el manual de instalación y manejo, o se destine para uso comercial o industrial. Este producto es un bien de consumo duradero para uso doméstico, fabricado mediante un proceso de transformación industrial.
- Cuando se haya vencido el término de vigencia de la garantía.

Active su garantía por internet visitando nuestra página www.haceb.com (Aplica solo para Colombia).

SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA

1. El periodo de garantía de fábrica ha expirado. -2. El producto presenta el número de serie alterado o removido. -3. El producto presenta modificaciones no autorizadas en las especificaciones. -4. Problemas causados en la instalación y/o reparación efectuada por personal no autorizado por INDUSTRIAS HACEB S.A. -5. Producto desconectado a la fuente de voltaje. -6. Ausencia de gas o voltaje (aplica para calentadores, cubiertas, cocinas y hornos). -7. Baterías deficientes, (aplica para calentadores). -8. Bombillo quemado o flojo posterior a su instalación. -9. Cierre magnético con ajuste excesivo (adherencia), para esto se debe esperar como mínimo 20 segundos entre apertura de puertas. -10. Conexiones eléctricas flojas o sueltas, después de un mes de uso. -11. Presenta fuga de agua por falta de mantenimiento en el sifón. -12. Presenta fuga de agua por condensación en el tubo intercambiador ubicado en la parte trasera de la nevera, esto es normal. -13. Calentamiento del compresor, condensador, separador metálico y laterales, esto es normal. -14. Escapes de agua por deficiente conexión en la manguera de suministro y desagüe (aplica para lavadoras). -15. Deterioro de parrillas en zonas donde hay contacto directo con la llama (aplica para cocinas y cubiertas). -16. Inyectores obstruidos por derrame de alimentos. -17. Manguera de desagüe obstruida por objetos extraños. -18. Oxidación causada por golpes, rayas o producto expuesto a ambientes salinos y/o con humedad relativa por encima del 70%. -19. Presiones de agua y/o gas por fuera de especificaciones según placa o manual de usuario. -20. Problemas causados por operaciones o usos inadecuados, en forma incorrecta y/o diferente a lo especificado en el manual del usuario. -21. Problemas causados por transporte inapropiado del equipo. -22. Problemas causados por la invasión de cuerpos extraños al producto como insectos, ratones, similares, o falta de limpieza del producto. -23. Problemas causados por condiciones de la naturaleza como: terremotos, inundaciones, tormentas eléctricas, etc. -24. Problemas causados por condiciones accidentales o provocados como incendios, fluctuaciones de voltaje, vandalismo, robo o similares. -25. Problemas asociados con nivelación del producto, este debe ser realizado por el usuario, el manual lo especifica. -26. Problemas con instrucciones de funcionamiento tales como: a). Poco frío en conservador que este asociado a manejo de perilla, condensadores poco ventilados, obstrucción de las salidas y retornos de aire, puertas mal ajustadas. b). Ausencia total de frío por manejo de perilla o falta de voltaje. -27. Ruidos normales en: Ventilador, termostato, inyección refrigerante, temporizador, compresor y descongelación del evaporador por resistencia eléctrica. -28. Mal olor y sabor de los alimentos por causas asociadas a derrames y productos refrigerados descubiertos. -29. Por condensación interna que estén asociados a tiempos excesivos de apertura de puertas, alimentos no envueltos, descubiertos o calientes.



IMPORTANTE

- Las imágenes contenidas en este manual pueden ser diferentes al producto original y su único objetivo es ayudar a mejorar la comprensión del contenido escrito del mismo.

GLOSARIO

Enchufe tipo B: Conector de tres pines con conexión a tierra.

Asas: Elementos de sujeción como orejas, manijas etc.

Perilla para control de temperatura: Dispositivo para configurar la temperatura deseada dentro de la freidora para la cocción de los alimentos.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- En todos los electrodomésticos existe el riesgo de fuego y descarga eléctrica los cuales pueden causar heridas personales e incluso la muerte. Por favor siga todas las instrucciones de seguridad.
- Lea completamente las siguientes instrucciones de uso antes de utilizar el electrodoméstico.
- Compruebe que el voltaje de su toma de corriente es de 120 V~ 60Hz y que está dotado de toma de tierra.
- La seguridad eléctrica de este producto se garantiza solamente en caso que esté conectado a un enchufe con una toma de tierra eficaz tal como prevén las normas de seguridad vigentes. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de la falta de toma de tierra de la instalación. En caso de dudas consulte a un electricista calificado.
- No use el producto cerca de materiales inflamables (cortinas, visillos, etc.) ni cerca de fuentes de calor como estufas de gas, placas calientes, etc.
- Coloque siempre la freidora sobre una superficie seca, estable y nivelada.
- Utilícela y guárdela fuera del alcance de los niños.
- Para desconectar la freidora de la red eléctrica tire suavemente de la clavija del enchufe. Nunca lo haga del cable.
- El aceite caliente puede causar quemaduras delicadas. El electrodoméstico está caliente durante la operación y retiene el calor por algún tiempo después de ser apagado. No toque superficies calientes tales como el tanque del aceite y las partes metálicas. Nunca mueva la unidad mientras está siendo utilizada o esté caliente.
- No opere este electrodoméstico si el cable o el enchufe están en mal estado, si no está funcionando adecuadamente, si se ha caído, si ha sufrido daños, o si ha sido inmerso en agua. Retorne el electrodoméstico al centro de Servicio Técnico Haceb o personal calificado.
- Evitar que los niños usen o manipulen este producto. Sin la supervisión de un adulto.
- Extrema supervisión es necesaria cuando la unidad es utilizada cerca a niños y personas discapacitadas.
- No opere y no deje la unidad sin supervisión cuando esté conectada al tomacorriente.
- Desenchufe la unidad del tomacorriente después de utilizarla, igualmente antes de llenar, vaciar el aceite y antes de limpiarla.
- No la utilice al aire libre.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o que toque superficies calientes.
- No coloque la unidad sobre o cerca a gas caliente, a un quemador eléctrico o en un horno caliente.
- Coloque la unidad sobre una superficie resistente al calor.
- No utilice la unidad para otro propósito.
- Cerciórese de que el mango esté bien instalado a la canastilla y de que esté bloqueado en su sitio.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el tanque en agua.
- Los alimentos húmedos deben secarse primero. Retire el hielo de los alimentos congelados. Descienda suavemente la canastilla con alimentos hacia el aceite, espere un momento a que los vapores iniciales del alimento salgan y cúbrala con la tapa durante la cocción de los alimentos. Tenga cuidado con las salpicaduras de aceite cuando el alimento sea introducido en este.
- Nunca obstruya la ventilación en la parte superior de la tapa con cualquier objeto. Tenga cuidado con el vapor caliente que escapa a través de la ventanilla de ventilación.
- El aceite en el tanque debe estar siempre entre los niveles mínimo y máximo. Nunca opere la unidad si el tanque no contiene aceite o si su contenido es insuficiente.
- Cerciórese de que no haya objetos inflamables colocados sobre o cerca de la unidad. Si se

presenta fuego en el aceite, desconecte la unidad y cúbrala con la tapa. Nunca utilice agua para apagar el fuego.

- No utilice la unidad si la tapa y el tanque de aceite presentan agua.

Instrucciones para el cable corto

- Precaución: Un cable eléctrico corto se provee para reducir el riesgo de heridas personales al enredarse con el cable largo.

Uso de la extensión

- Una extensión o cable más largo desmontable no se recomiendan para su uso con freidoras u hornillas.



IMPORTANTE

- Este producto no esta diseñado para ser usado por personas con problemas físicos, sensoriales o mentales o que carecen de experiencia y conocimiento, a menos que les esté brindando supervisión o instrucción con respeto al uso del producto por parte de una persona responsable.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y SUS PARTES

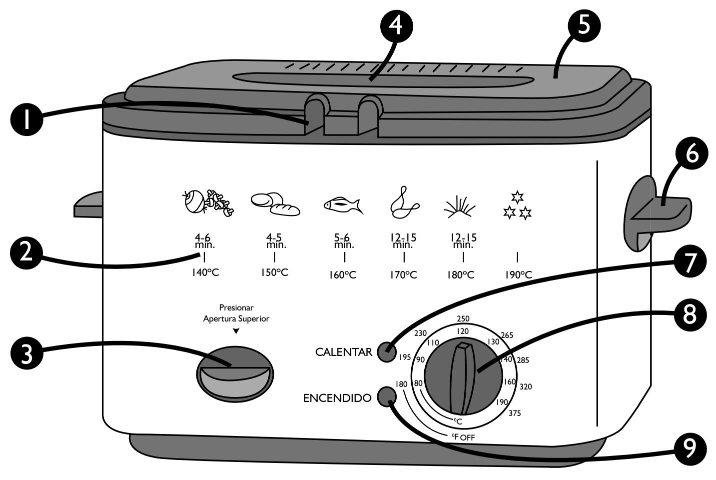


Figura 1.

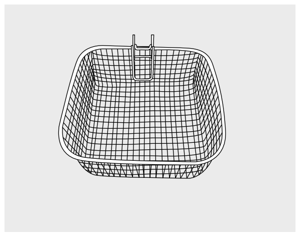


Figura 2.

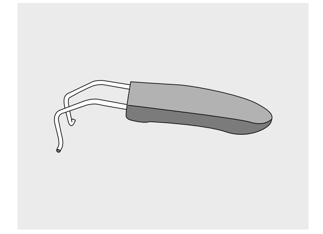


Figura 3.

1. Orificios de salida para asas de sujeción de canastilla
2. Tiempos y temperaturas para diferentes tipos de alimentos
3. Botón de apertura de tapa
4. Conductos de escape de gases
5. Tapa
6. Asas de sujeción de la freidora
7. Luz indicadora de calentamiento
8. Perilla para control de temperatura
9. Indicador luminoso de encendido de la freidora

Accesorios freidora

10. Canastilla (1 und)
11. Asa de sujección para canastilla (1 und)

Cable eléctrico

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, la unidad puede que no funcione. Debe ser operada en un circuito separado de otros aparatos eléctricos. Si usted no está seguro de la razón de la sobrecarga o no puede encontrar un circuito separado, póngase en contacto con un electricista calificado.

Nota: Conserve estas instrucciones de funcionamiento, este electrodoméstico está diseñado solamente para uso doméstico.

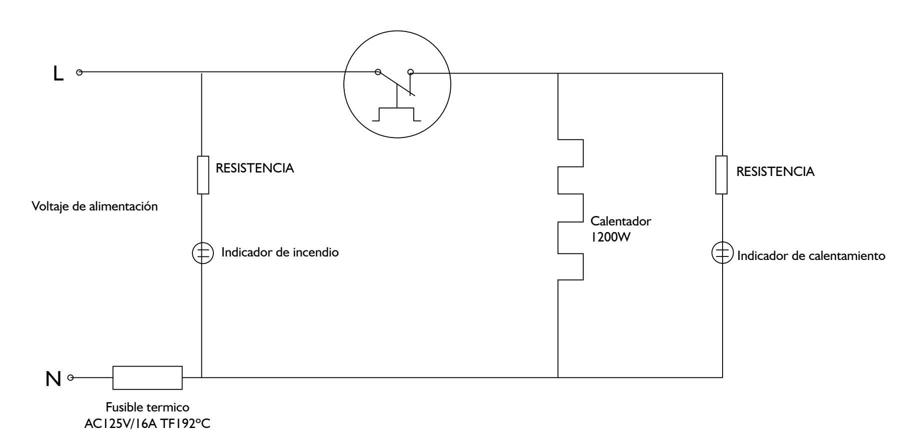
Ficha técnica

FREIDORA AS 1.2 LT 1P INOX	
Voltaje de suministro	120V
Frecuencia	60 Hz
Potencia	1200W
Dimensiones sin empaque (Ancho*Prof.*Alto)	30.5*18*17.5 cm
Dimensiones con empaque (Ancho*Prof.*Alto)	33*22*20.5 cm
Peso producto sin empaque	1.5 kg
Peso producto con empaque	1.8 kg
Volumen producto sin empaque	0.01 m^3
País de origen	CHN

Normas técnicas

NTC- 2183. Seguridad de productos electrodomésticos y productos eléctricos similares. Parte 1. Requisitos generales.

Diagrama eléctrico



INSTALACIÓN

Cómo instalar la Canastilla

1. Fije el mango de la canastilla a la misma apretando los extremos a través de los dos orificios en la canastilla. (Figura 4).
2. Gire el mango hacia atrás hasta que encaje en su lugar. (Figura 5). Asegúrese de que el mango está correctamente conectado a la canastilla antes de utilizar la freidora.

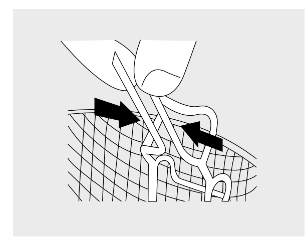


Figura 4.

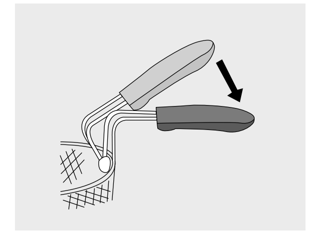


Figura 5.

Cómo retirar e instalar la tapa

Para retirar la tapa ésta debe estar abierta y el producto no debe estar en uso o caliente.

1. Abra la tapa presionando el botón de apertura (Figura 6).
2. Hale de forma vertical y generando un pequeño giro con el fin de sacar los soportes de la puerta (Figura 7).
3. Al momento de retirar o instalar la tapa verifique que la guía del resorte quede bien ubicada y que no esté dañada. (Figura 8).
4. Para montar la tapa realice este proceso de forma inversa.

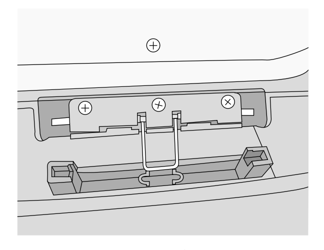




Figura 6.

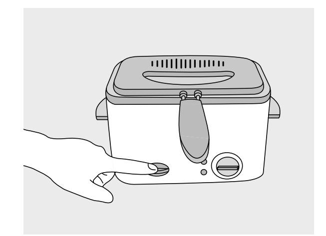


Figura 7.

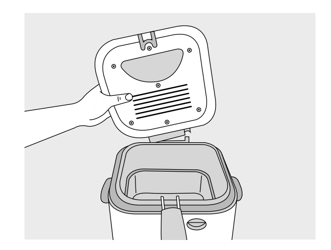


Figura 8.

OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Si la freidora se utiliza por primera vez, siga las instrucciones de limpieza antes de su primer uso.

Cómo utilizar la freidora

Vierta aceite de maíz o aceite vegetal de buena calidad en la unidad hasta que alcance la marca de nivel de aceite indicada entre "MIN" y "MAX" en la pared interna. Nunca encienda u opere la freidora sino contiene aceite o si este es insuficiente.

1. Coloque el enchufe en el tomacorriente de pared. La luz indicadora roja se encenderá. NOTA: La luz indicadora roja permanecerá encendida mientras la unidad esté enchufada.
2. Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada. La luz indicadora superior roja (calentar) se encenderá esto significa que la unidad empieza a calentar.
3. Cuando la freidora ha alcanzado la temperatura programada (después de unos 5-7 minutos), la luz indicadora de color rojo ubicada en la parte superior se apagará. Abra la tapa presionando el botón en el lado izquierdo. NOTA: La luz indicadora superior se encenderá y se apagará a medida que la temperatura fluctúa.
4. Instale el mango a la canastilla.
5. Coloque alimento en la canastilla y lentamente desciéndala hacia el aceite. Cierre la tapa.
6. La siguiente tabla para el tiempo y temperatura de cocción es solo para referencia y debe ser ajustada para diferentes cantidades de alimento y para su propio gusto.
7. Cuando el proceso de cocción ha terminado, gire el control de temperatura en la dirección opuesta a las manecillas del reloj hacia la posición OFF. Abra la tapa presionando el botón de apertura de tapa.
8. Levante la canastilla y permita que el gancho de la misma repose al lado del tanque de aceite. Esto permite que el exceso de aceite drene hacia la unidad. El alimento estará listo para servir.



IMPORTANTE

Para evitar que el aceite se degrade rápidamente, no agregue sal o especies al aceite cuando esté friendo los alimentos.

Temperatura para su referencia

- Cortes Frescos de Papa:

180ºC/10-13 Minutos

- Papas a la francesa congeladas:

180ºC/8-12 Minutos

- Piezas de Pollo:

170ºC/15-20 Minutos

- Filete de Pescado:

160ºC / 5-9 Minutos

- Aros de Cebolla:

150ºC /5-7 Minutos

- Champiñones:

150ºC / 9-13 Minutos

PREVENCIÓN Y CUIDADOS

- No encienda u opere la freidora si ésta no contiene aceite o si éste es insuficiente.
- Utilice siempre aceite o grasas que puedan soportar altas temperaturas.
- No mezcle diferentes tipos de aceite o grasa.
- Al freír, el aceite puede tomar el sabor de otros alimentos que están siendo fritos. Por lo tanto, frite alimentos de sabor fuerte como el pescado después de que alimentos como papas a la francesa han sido fritos para evitar cruzar sabores.
- Frite alimentos de tamaño similar a la vez para evitar sobre cocción.
- El alimento que se va a freír debe estar completamente seco para evitar que el aceite se desborde y para ayudar a que el aceite dure más.
- Al preparar alimentos a base de papa (tajadas, papas fritas, etc.) cortarlas y lavarlas en agua fría para remover el almidón. Esto evitará que se peguen. Secar con cuidado.
- No coloque demasiados alimentos en la canastilla, la temperatura del aceite caerá haciendo que el alimento sea grasoso y que no alcance calidad de crujiente.
- No mantenga aceite a altas temperaturas en su configuración más baja entre usos.
- No deje que el alimento frito permanezca en la canastilla para que drene por mucho tiempo. Los vapores pueden causar que el alimento pierda su calidad de crujiente y que se suavice.
- Utilice sólo utensilios metálicos, no utilice plásticos ya que se derretirán.
- Tenga cuidado al freír productos a base de harina para hacer tortillas y enchiladas fritas. El aceite puede quedar atrapado en las burbujas y si no se drena estallará y producirá quemaduras. Permita que el aceite drene durante un minuto después de fritar.
- Se recomienda agregar los condimentos después de fritar los alimentos para que los condimentos se adhieran al alimento.
- Cuidado con el vapor. Es normal que el vapor salga de los respiraderos y al abrir la unidad. Mantenga su cara y sus manos a una buena distancia de la freidora.
- La freidora y la tapa necesitan enfriarse completamente antes de retirar el aceite y de limpiarlas.
- El aceite puede ser reutilizado siempre y cuando sea adecuadamente filtrado a través de una gasa o colador y sea sellado herméticamente y no expuesto a lal luz y al aire.
- Refrigerar el aceite es una opción.
- Cambie el aceite regularmente después de aproximadamente 20 usos.
- Reemplace el aceite si cambia de color, huele rancio, humea cuando se calienta o si empieza a producir espumas.
- El alimento es más crujiente en pequeñas cantidades.
- No vierta el aceite usado por el fregadero. Consulte la regulación en materia de eliminación de residuos de su localidad.



LIMPIEZA

1. Desenchufe siempre la unidad y permita que la unidad y el aceite alcancen temperatura ambiente antes de limpiar la unidad.
2. Drene y filtre el aceite a través de una gasa o colador y viértalo a un recipiente adecuado.
3. Lave la canastilla y la tapa con agua jabonosa. Séquelos completamente después de limpiarlas.
4. Nunca sumerja el tanque de aceite en agua u otro liquido. Limpie el interior con un trapo suave jabonoso. Enjuague y seque bien. Limpie la superficie exterior de la freidora con un paño suave y húmedo. Nunca use almohadillas abrasivas ni alcohol.
5. Cerciórese de que todas las partes estén secas después de lavar y antes de usar la unidad.

- Limpie la freidora tanto por dentro como por fuera con regularidad.
- Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo y séquelo con otro limpio y seco.
- No utilice nunca esponjas o detergentes abrasivos.
- El cesto y el mango pueden lavarse en agua caliente y jabonosa. Séquelos bien después de lavarlos o antes de volverlos a utilizar.
- Cuando cambie el aceite, puede aprovechar para limpiar el interior de la freidora, vacíela y limpie primero el interior con papel absorbente y después con un paño mojado en agua jabonosa. Después pase con un paño húmedo y deje que se seque a fondo.
- Todos los componentes, con la excepción de las piezas eléctricas del conjunto, pueden lavarse con agua caliente jabonosa. Séquelos bien antes de su uso.

SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

SI:	REVISE:
La freidora está encendida, pero no calienta.	-Verifique que esté adecuadamente enchufada.
2. El alimento no dora.	- No hay suficiente aceite en el tanque. Cerciórese de llenar hasta el nivel indicado. - El alimento es muy espeso. -Verifique que la perilla de control de temperatura esté configurada a la temperatura adecuada. -Use buen aceite para freír; no utilice mantequilla, margarina, aceite de oliva o grasa animal. -Demasiado alimento. Trate porciones más pequeñas.

CENTRO DE SERVICIOS

CONFÍA TUS ELECTRODOMÉSTICOS A UN EXPERTO



- ASESORÍA
- GARANTÍA
- INSTALACIÓN
- MANTENIMIENTO PREVENTIVO
- REPARACIÓN
- REPUESTOS
- RESPALDO

LÍNEA NACIONAL GRATUITA

01 8000 511 000

LÍNEA SERVICIO MEDELLÍN

255 21 00

Señor Usuario, tenga en cuenta que cualquier reclamación relacionada con la calidad e idoneidad del producto puede tramitarla a través de las líneas telefónicas arriba descritas o a través del correo electrónico:

atencionpqr@haceb.com

Le recomendamos conservar la factura de compra de su producto para hacer efectiva su garantía.

www.haceb.com

Aplica solo para Colombia

ACTIVACIÓN DE LA GARANTÍA

Activa ya tu garantía

y participa en el sorteo de una lavadora digital HACEB.

- Actividad vigente desde el 1 de enero al 31 de diciembre del año en curso.
- El sorteo se realizará durante los primeros 15 días de enero del año siguiente a la activación de la garantía y se llevará a cabo en las instalaciones de Industrias HACEB en Copacabana – Antioquia con la presencia de representantes del área de Contraloría, Mercadeo y Servicio HACEB.
- El ganador será contactado con los datos suministrados en la activación de garantía y será publicado en la página web de HACEB.
- Premio: Lavadora digital de 21 libras carga superior HACEB Ref. LAV AS 420 BL, o con características similares (sujeto a la disponibilidad del producto).
- El periodo de garantía inicia desde la fecha de compra del producto.
- La activación de la garantía solo dará derecho a participar en el sorteo diligenciando los datos en el formulario de la página web o llamando a la línea de Servicio.
- Sorteo válido para Colombia.



Foto de referencia
Sujeto a la disponibilidad del producto.





Este producto es comercializado por
INDUSTRIAS HACEB S.A.

COLOMBIA

Autopista Norte Calle 59 No. 55-80 Km. 13,
Copacabana, Antioquia, Teléfono: 400 51 00
Línea de Servicio Medellín: 255 21 00
Línea gratuita de Servicio Nacional:
01 8000 511 000

www.haceb.com
haceb@haceb.com

11/12/2012 Revisión: 00

VENEZUELA

Av. Francisco Miranda C. Cial. Centro Plaza Torre C, piso 13 Oficina H. Los Palos Grandes, Tel: 285 56 91 - 286 37 27- 285 9196. Línea de Servicio: 08001007272 Caracas.

ECUADOR

Av. Juan Tanca Marengo Km. 3.5 Tel: 593 - 4 2241500, Línea de Servicio: 1800042232 Guayaquil.

PERÚ

Calle Mariano de los Santos 183 Oficina 802 San Isidro Tel: (511) 440 01 96 - 421 07 53, Línea de Servicio: 080054620 Lima.

MÉXICO

Av. Paseo de las Palmas No. 765, Desp. 202 Col. Lomas de Chapultepec, C.P. 11000 Del Miguel Hidalgo, Tel: (52 55) 55 20 70 91 México D.F.



MI-58